

季節コース

季節コース 【長安】

お一人様 ¥11,000 (税込・サ別)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

腐衣炸中蝦茭白

才巻海老の湯葉包み巻き上げ マコモ筍添え

Beancurd skin with shrimp and wild rice

干貝湯葉魚翅湯

干し貝柱と生湯葉のふかひれスープ

Shark's fin soup with dried scallops and Yuba

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒椒炒岩中豚

岩中ポークと季節の青菜の黒胡椒炒め

Stir-fried pork loin and vegetables with black pepper sauce

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心2種

Today's two kind of dimsum

大良炒飯

松の実のせ牛挽き肉の中国醤油チャーハン

Fried rice with ground beef and Chinese soy sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節コース 【蘇州】

お一人様 ¥17,600 (税込・サ別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer (five kinds)

豆鼓炒時菜海鮮

海鮮と季節野菜の黒豆ソース炒め

Stir-fried seafood and mushrooms with black bean sauce

紅焼元壺

壺入りふかひれの濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin in soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

生菜包醬爆牛肉末

牛肉の甘味噌炒め レタス包み

Stir-fried beef wrapped in lettuce

葱油蓮藕芋艿

上海家庭風、里芋とレンコンの葱油炒め

Stir-fried taro and lotus root with scallion oil

海鮮荷叶飯

干し貝柱と海老の蓮の葉包みご飯

Steamed rice and seafood wrapped in lotus leaves

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節コース 【黄山】

お一人様 ¥24,200 (税込・サ別)

前菜六拼盆

鮑入り特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

風沙炸磨菇甘鯛

甘鯛とキノコのガーリック風味揚げ

Deep-fried tilefish and mushrooms with garlic

砂鍋紅焼大排翅

特選ふかひれの土鍋醤油煮込み

Braised special whole shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

宮保炒蟹爪帶子

蟹爪とホタテ貝柱の甘辛炒め

Stir-fried crab claw and scallops with sweet and spicy sauce

黒椒炒時菜牛小排骨

骨付きカルビと季節野菜の黒胡椒炒め

Stir-fried short rib and vegetables with black pepper sauce

海鮮XO醬炒飯

海鮮XO醬チャーハン

Fried rice with seafood and XO sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

季節コース 【麗江】

お一人様 ¥33,000 (税込・サ別)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (six kinds)

XO醬炒蝦夷鮑

蝦夷鮑のXO醬炒め

Stir-fried 'EZO' abalone with XO sauce

砂鍋蟹黃大排翅

特選ふかひれの蟹の内子スープ土鍋煮込み

Braised special whole shark's fin with crab batter

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

龍蝦料理

活け伊勢海老をお好みの調理法で

Spinv lobster dish

豆豉炒松露和牛片

和牛と旬のキノコの黒豆風味炒め トリュフの香り

Stir-fried Japanese beef and mushrooms with black bean sauce, truffle flavor

海鮮蝦仔伊府湯麵

乾燥海老卵と海鮮の煮込みイーファーそば

I-fu noodles stew with dried shrimp egg and seafood

即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ

Today's assorted dessert

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

Our courses are made to enjoy for two or more guests

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

This menu is subject to change without notice

※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

A 10% service charge will be added to the price change without notice

※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。

Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

